



La Vigne & La Roche, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé, 2019

AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Provence, France

Un sol pauvre et calcaire dans lequel la vigne puise courageusement les éléments de ce terroir pour créer un rosé généreux aux arômes subtils.

PRÉSENTATION

Il présente une bonne homogénéité au niveau de l'expression et est bien équilibré, avec une fraîcheur typique du terroir Sainte Victoire. Il se caractérise notamment par des notes de fruits rouges (fraise, framboise).

TERROIR

L'aire d'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire occupe les contreforts de la Montagne Sainte-Victoire. Elle se situe à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, dans la Haute Vallée de l'Arc, sur le flanc sud de la Montagne Sainte-Victoire, et s'étend jusqu'aux chaînons des Monts Olympe et Auréliens.

Le vignoble de la Sainte Victoire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques : il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume.

L'action du mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Pressurage direct. Stabulation à froid des bourbes pendant une semaine. Fermentation à 16° C pendant deux semaines. Elevage sur lies fines.

MAÎTRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah



DÉGUSTATION

Belle robe rose très pâle, sur le pétale de rose avec quelques reflets grisés, limpide, brillante, une superbe présentation. Le nez est net et engageant, il exhale immédiatement des parfums d'agrumes sur le pomélo et sur le pamplemousse rose; viennent ensuite les parfums de groseille et de cerises blanches ainsi que des parfums floraux qui rappellent l'aubépine et le chèvrefeuille. Ce nez vif et pimpant s'enrichit après aération de touche d'herbes aromatiques mais également d'une dimension minérale. En bouche on a un vin fin et racé avec une attaque ample, pleine et charnue dans laquelle on retrouve des parfums floraux et d'agrumes. À l'évolution, on a un vin complet avec une matière fine et délicate non dépourvue de gras, le tout étant accompagné toujours par cet esprit vif. L'ensemble est délicat, d'un bon volume tout en étant ciselé par la fraîcheur et avec une expression aromatique intense. Finale vivifiante sur les agrumes, le tout étant teinté d'épices.

SERVICE

A apprécier rafraîchi à 6-8°C.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin recherché et puissant conviendra très bien sur des petites verrines gastronomiques ou également sur un magnifique risotto aux gambas...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours des vins Elle a table Or 2020

Argent
Mundus Vini Argent 2020

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode pack		Barcode Carton
Bordelaise Première				750		75002		3269210255298		3269210505027		3269210105609
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	4	25	1.47	9.12	937	32.95	7.81	24.2x16.3x33.5	120x80x148	

2/2

